

# PEIXE À ESCABECHE

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: 5 tomates de médio a grandes

1 cebola média picadinha

1/2 pimentão picadinho

3 dentes de alho (grande) amassado com sal a gosto

1 maço caprichado de coentro picadinho (é essencial)

1 sachê de Sazón vermelho

1 colher de sopa (rasa) de corante ou colorau ( um pouco mais pra quem gosta bem vermelhinho)

azeite que baste pra fritar o tempero

Sal caso precise para acertar no ponto

Pimenta-do-reino a gosto ( pra quem gosta)

### PARA EMPANAR:

Para empanar:3 ovos para empanar

farinha de rosca para empanar

óleo suficiente para fritar o peixe

## MODO DE PREPARO

### 1° PASSO:

1° passo:Tempere o peixe com o limão e 3 dentes de alho amassados com sal a gosto (faça isso umas 2 horas antes do preparo).

Reserve na geladeira em uma vasilha com tampa.

### 2° PASSO:

2° passo: Frite a cebola no azeite até ficar clarinha.

Acrescente o pimentão e o alho já amassado com sal, também a gosto.

Por último coloque o corante e mexa bem.

Acrescente os 5 tomates picadinhos e o Sazón.

Mexa bem e não acrescente água por enquanto.

Deixe cozinhar em fogo médio e vá mexendo de vez em quando até o tomate quase derreter totalmente.

Acrescente metade do coentro, mexa e deixe ferver mais um pouco.

Prove o sal se está ao seu gosto.

Desligue o fogo enquanto frita o peixe.

### 3° PASSO

3° passo Para fritar o peixe coloque o óleo para esquentar.

Coloque os ovos em um prato e a farinha de rosca em outro ( bata bem os ovos com um garfo).

Passa o peixe pelo ovo e pela farinha (pode passar 2 vezes pelo ovo e farinha) e coloque na gordura já quente.

Só vire quando já estiver frito de um lado e deixe fritar de uma vez só do outro também.

Vá tirando e colocando em um papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Agora coloque o molho pra ferver novamente, só que agora acrescente um copo ou mais de água, pois o molho deve estar bem grosso.

Quando estiver fervendo acrescente o peixe e deixe um pouco, acrescente o restante de coentro e desligue.

Pronto, é só se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35462-peixe-a-escabeche.html>